



Государственный комитет
Совета Министров СССР
по делам изобретений
и открытий

О П И С А Н И Е ИЗОБРЕТЕНИЯ

К АВТОРСКОМУ СВИДЕТЕЛЬСТВУ

(11) 631532

(51) М. Кл.²

С 12 Г 3/06

(53) УДК 663.223
(088.8)

(61) Дополнительное к авт. свид-ву -

(22) Заявлено 17.01.77 (21) 2445770/28-13

с присоединением заявки № -

(23) Приоритет -

(43) Опубликовано 05.11.78. Бюллетень № 41

(45) Дата опубликования описания 10.11.78

(72) Автор
изобретения

Ш.С. Сепиашвили

(71) Заявитель

(54) СЛАБОАЛКОГОЛЬНЫЙ ГАЗИРОВАННЫЙ НАПИТОК

1

Изобретение относится к ликеро-водочной промышленности, в частности, к слабоалкогольным напиткам.

Известен слабоалкогольный напиток, содержащий айвовый сок, сахарный сироп, этиловый спирт и воду [1].

Недостатком известного напитка является отсутствие тонизирующих свойств, недостаточная его стойкость и низкие вкусовые качества.

Целью изобретения является улучшение органолептических свойств готового продукта, повышение его стойкости и расширение ассортимента напитков. Это достигается тем, что предлагаемый напиток дополнительно содержит спиртовой настой запраны и углекислый газ при следующем соотношении ингредиентов, об. %:

Айвовый сок	20,0-30,0
Сахарный сироп	9,5-10,5
Этиловый спирт	2,5-3,5
Спиртовый настой запраны	0,034-0,04
Углекислый газ	0,4-0,6
Вода	Остальное.

Слабоалкогольный напиток приготавливают следующим образом.

2

Предварительно подготовленные плоды айвы дробят, нагревают до 40-45°С, после чего добавляют 0,02%-ный ферментный препарат пектоаваморин и 0,01%-ный водный раствор SO₂, смесь выдерживают 5-6 ч. Мезгу преснуют и к айвовому соку добавляют 0,01%-ный ферментный препарат пектоаваморин (П10Х), повторно выдерживают смесь 5-6 ч, при этом в процессе выдержки вводят 60° спиртовый раствор запраны в количестве 0,034-0,04%.

Спиртовый раствор получают путем смешивания запраны со спиртом-ректификатом и настаивания ее в течение 20-21 дня.

После выдержки смесь беспектинового айвового сока и спиртового настоя запраны декантируют, вводят в нее спирт и воду до крепости 12 об.% и выдерживают для ассимиляции 2-3 месяца, после этого проводят анализ смеси. Вводят в нее сахарный сироп с концентрацией, предусмотренной известной технологией, углекислый газ и воду.

При мер. Для приготовления напитка 10 кг айвы дробят, нагревают мезгу до 45°С, вводят 0,02% ферментный препарат П10Х и 0,01% водный

30

раствор 50_2 (количество которых определяют известным расчетным путем). Смесь выдерживают при этой температуре 5 ч. После этого мяту прессуют и к полученному таким образом айвовому соку добавляют 0,01%-ный ферментный препарат П10Х, выдерживают смесь 5 ч, при этом при выдержке вводят 60° спиртовый раствор запраны в количестве 0,04% от объема сока.

Спиртовый раствор запраны получают путем смешивания 2,5 - частей спирта - ректификата и 1 части запраны или 4 г запраны заливают 10 мл 60° спирта и настаивают в течение 20 дней.

Смесь беспектинового айвового со-
ка и спиртового настоя запраны де-
кантируют и добавляют в нее этиловый
спирт и воду до крепости напитка
12 об.%, после чего ее выдерживают
2 месяца, анализируют и используют
для получения напитка, для чего в
280 мл смеси вводят 86 г сахара в
виде сахарного сиропа известной кон-
центрации и 1,0 г лимонной кислоты
для определенного значения pH среды.
Половину этой дозы, т.е. 140 мл сме-
си, 43 г сахара и 0,5 лимонной кис-
лоты, заливают в бутылку емкостью
0,5 л куда до полного ее объема до-
бавляют газированную воду. Получен-
ный напиток содержит 9,5-10,5% саха-
ра, 0,4-0,6% углекислоты и 3,4-
3,5 об.% спирта.

Предлагаемый слабоалкогольный газированный напиток обладает тонизирующими свойствами, приятными вкусовыми качествами и ароматом, длительность хранения его составляет 10 суток.

Формула изобретения

10	Слабоалкогольный газированный напиток, содержащий айвовый сок, сахарный сироп, этиловый спирт и воду, отличающийся тем, что, с целью улучшения органолептических свойств готового продукта, повышения его стойкости и расширения ассортимента напитков, он дополнительно содержит спиртовой настоя запраны и углекислый газ при следующем соотношении ингредиентов, об.-%:
15	Айвовый сок 20,0-30,0
20	Сахарный сироп 9,5-10,5
25	Этиловый спирт 2,5-3,5
30	Спиртовый настоя запраны 0,034-0,04
	Углекислый газ 0,4-0,6
	Вода Остальное.

Источники информации, принятые во внимание при экспертизе:

1. "Рецептуры ликеров, наливок, пуншей, десертных напитков, настоек, и инструкция по приготовлению полуфабрикатов к ним", М., 1962.

Редактор И. Самедова

Составитель Л. Пашинина

Техред Е. Гаджега Корректор Н. Ковалева

Заказ 6288/27

Тираж 526

Подписьное

ЦНИИПП Государственного комитета Совета Министров СССР
по делам изобретений и открытий

113035, Москва, Ж-35, Раушская наб., д. 4/5

Филиал ППП "Патент", г. Ужгород, ул. Проектная, 4